

NYTÅRSKUR

med frisk fangst og mousserende vine



— 15.-16. JANUAR —

Giv en personlig julegave og lad jer forkæle i starten af det nye år.
Vores kok og sommelier har sammensat en fantastisk 4-retters menu
med forskellige fisk og en skøn vinterdessert samt lækre udvalgte bobler.
Slut middagen af med kaffe og hygge i stuerne og overnat i vores luksuriøse værelser.



Program

LØRDAG DEN 15. JANUAR 2022

- 15.00 Ankomst og indlogering på værelser for overnattende gæster
15.00 - 16.30 Afternoon tea med forskellige kager og sødt samt klassiske engelske mini sandwiches
16.30 - 18.00 Hygge i stuerne og mulighed for omklædning
18.00 - 18.30 Before dinner drink; Prosecco med tilhørende lækre snacks
18.30 4-retters middag lavet af sæsonens råvarer inklusiv tilhørende bobler
Herefter kaffe og hygge i stuerne

SØNDAG DEN 16. JANUAR 2022

- 09.00 - 11.00 Morgenbuffet for overnattende gæster
11.00 Udcheckning fra værelser og afrejse

Menu

FORRET

Kulmule, syrnede fløde tilsmagt med brunet kammusling, glaskål, fermenteret hvidløg og dildolie

Nyetimber Classic Cuvee, Brut, England

MELLEMRET

Torsk, jordskokker, muslinger og brioche

Cava Reserva de la Familia, Juve Y Camps, Brut Nature, Spanien

HOVEDRET

Havtaske, rosenkål, bagte løg og løgflager, sennepskorn og let røget beurre blanc

Champagne, Brut Reserve, Leclerc Briant, Brut

DESSERT

Honningmousse, yoghurtis, pistaciecrumble og bipollen

Moscato d'Asti, Vietti, Piemonte

Pris og info

OPHOLD I DOBBELTVÆRELSE

4-retters middag inkl. mousserende vinmenu og overnatning i dobbeltværelse inkl. morgenmadsbuffet

Kr. 2.795,- pr. person

OPHOLD I SUITE

4-retters middag inkl. mousserende vinmenu og overnatning i suite inkl. morgenmadsbuffet

Kr. 3.295,- pr. person

BESTILLING

Tlf.: +45 65 31 31 05

Mail: info@holckenhavn.dk

Oplys venligst navn, adresse og telefonnummer ved bestilling via mail

BEMÆRK

Der er begrænset antal pladser

